

MANERA DE PIZCAR EL TOMATE PARA ENLATAR



Emergency Farm Labor Leaflet

No. 4 M.

Co-operative Extension Work
in
Agriculture and Home Economics
University of California
and
United States Department of Agriculture
Co-operating

MANERA DE PIZCAR EL TOMATE PARA ENLATAR

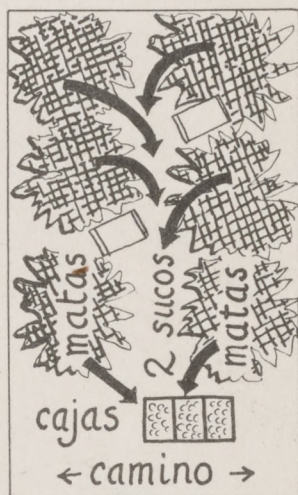
Él que está pizcando por primera vez debe comenzar poco a poco -- hasta que esté impuesto al trabajo. Un buen pizcador no hace movimientos que son inútiles. Trabaja a paso regular y maneja las matas con cuidado. Las fabricas que conservan el tomate son muy exigentes con respecto a la calidad del tomate.

Necesitan tomate firme, maduro, bien colorado, del grado establecido en el estado. Pizque solamente tomate maduro.

Mujeres y niños deben de pizcar en baldes.



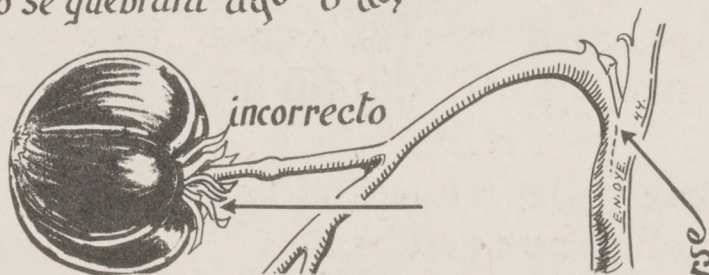
Cuando la cosecha es abundante, hombres fuertes pueden pizcar más rápidamente usando cajas en lugar de baldes. Primero lleve seis cajas al otro extremo de los surcos y pongalas en donde convenga más para la pizca. Comience a pizcar en las últimas matas, caminando a donde se van a apilar las cajas. No pise en las matas. Apile las cajas al lado del camino. Ponga su numero en las cajas.



APRENDA A PIZCAR DE MANERA QUE EL TALLO SE QUEDE EN LA MATA.



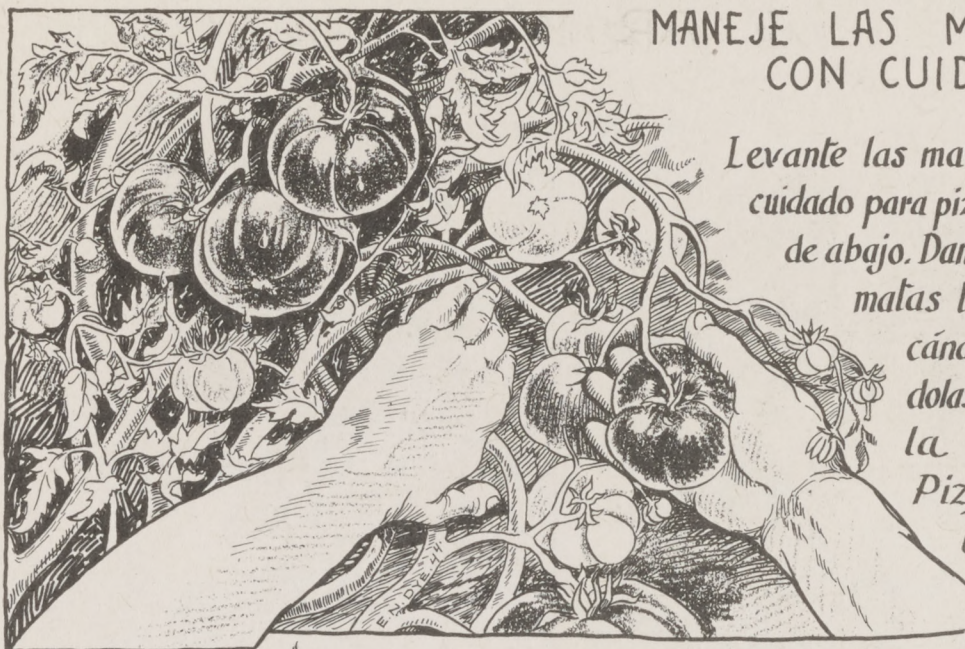
Para hacer esto... coja el tomate, voltéelo a un lado, y a la vez déle una media vuelta.



Si el tallo se queda en el tomate, quítelo con el pulgar.

No les de tirones a las matas.

Tirando el tomate así, la ramita puede quebrarse



MANEJE LAS MATAS CON CUIDADO.

Levante las matas con cuidado para pizar el tomate de abajo. Dandoles a las matas tirones, machucándolas, o quebrándolas se reducirá la producción. Pizque todo el tomate maduro.



Lo de abajo arriba. El tomate se asoleará.

TOMATE ASOLEADO.

Vuelva a colocar las matas en su posición natural para evitar que el tomate se asolee. No deje las matas con lo de abajo arriba, como se ve en el grabado.

DEFECTOS-El mayordomo le dirá cuales defectos causan desperdicios que se tienen que desechar. Tomates con ciertos defectos se reciben en las fabricas de enlatar. Abajo se ven defectos comunes.



PARA PIZCAR MÁS RÁPIDAMENTE.



*Pizque con las dos manos a la vez
Pizque a un paso regular. Inclinando
un poco las rodillas se facilita la pizca.
Deje el balde en el suelo mientras
que está pizcando.*

No arroje la fruta.



*Para que no se canse tan pronto
agáchese o póngase de rodillas de vez
en cuando. No descansen los brazos en
las rodillas. No pase el tomate de una
mano a otra. Pizque dos tomates a
la vez con cada mano.*



*No deje que un brazo decanse en
la rodilla con la mano llena de tomate. Haga
que las dos manos trabajen a la vez. Des-
cansando un brazo como se ve arriba hará
que usted pizque unos 86 baldes en el
tiempo en que pudiera haber pizcado 100.*



*Baje el balde en la caja antes
de vaciarlo.*

Nunca deje caer la fruta.



LLENE LAS CAJAS COMPLETAMENTE
*Lleve las cajas medio llenas
a los surcos donde va a
pizcar en seguida.*

INSTRUCCIONES

Para Escoger Tomates

**PARA LA FABRICA
DE CONSERVA**



UNIVERSITY OF CALIFORNIA

AGRICULTURAL EXTENSION SERVICE

INSTRUCCIONES PARA ESCOGER TOMATES PARA LA FABRICA DE CONSERVAS

Por P. A. Minges y John H. MacGillivray

La fabrica de conservas quiere los tomates esten firmes, maduros, colorados y sin defectos. El buen escogedor no hace movimientos inutiles. El trabaja al mismo paso y es cuidadoso con las frutas. El escoge los tomates en dos hileras al mismo tiempo.



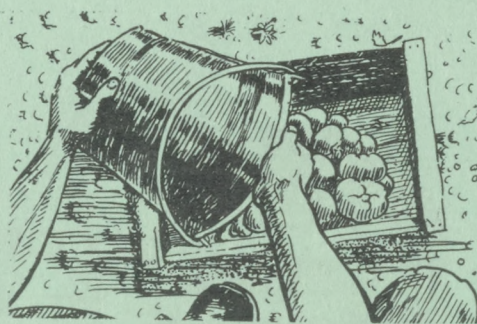
PARA ACARREAR CAJAS

Ponga las cajas en medio de las dos hileras que va a escoger. Traiga seis cajas al mismo tiempo y cuando estas esten llenas, regrese con ellas al camino donde los camiones las recogen.



CUBOS SE PUEDEN USAR PARA RECOGER TOMATES

Algunas veces los tomates se recogen en cubos y despues, muy cuidadosamente, se trasladan en cajas que estan en el camino. Este metodo no es tan eficiente como el de poner los tomates directamente en las cajas.



Los autores:

El doctör Minges, Especialista En Las Cosechas Vegetales.

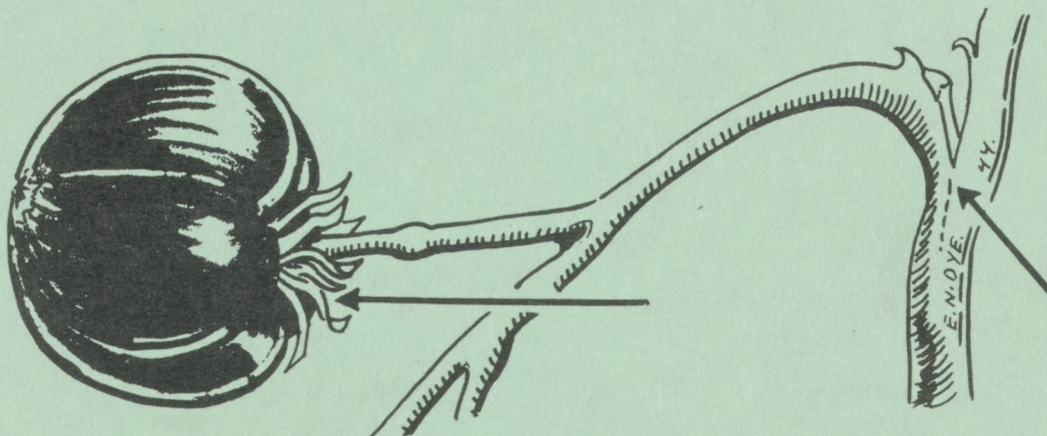
El doctor MacGillivray, Profesor De Las Cosechas Vegetales.

TRATE LAS PLANTAS CON CUIDADO

Trate las plantas con mucho cuidado. Cuando arranca los tomates, deje la planta cubriendo los tomates que estan aun verdes, para que el sol no los queme.

PARA ARRANCAR LAS FRUTAS

Para arrancar los tomates, arranquelos sin peciolo y no les de un tiron. Cuando les da un tiron al tomate es muy posible que la rama se quiebre.



DEFECTOS Los tomates tienen que pasar el grado que la fabrica desea. Preguntele al capataz la clase de tomates que debe descartar. Ejemplos de algunos defectos comunes y otros defectos que si se pueden tolerar:

Defectos Serios

Tomates con gu-
sanos- los
descarte.
Tomates con mas que
el 10% de moho--
Los descarte
Tomates medio po-
dridos se permiten
hasta el 20%.

Si el 25% de la fruta
esta danada.

Tomates quemados
cuando aun verdes.
Tomates quemados y
maduros con ampollas.
Tomates con hendeduras.
Tomates con partes
verdes.
Tomates con partes
amarillas.
Tomates con mordeduras
de insectos.

Cuando todo el tomate
esta danado.

Tomates muy maduros.
Tomates con arrugas.
Tomates congelados.
Tomates con mal
color.

ARRANQUE LOS TOMATES LIGERO.

NO USE MOVIMIENTOS INUTILES.



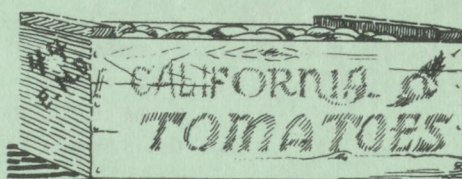
Arranque los tomates con las manos juntas. Llene las manos con tomates antes de mover la caja.

PARA LLENAR LAS CAJAS

Llene las cajas a nivel. Guide que las esquinas esten llenas. Lleve las cajas que estan aun medio vacias a las dos proximas hileras para terminar de llenarlas.



Ponga la agarradera de la caja cerca de donde esta arrancando los tomates.



How to Pick

CANNING

TOMATOES

+ in Spanish



UNIVERSITY OF CALIFORNIA

AGRICULTURAL EXTENSION SERVICE

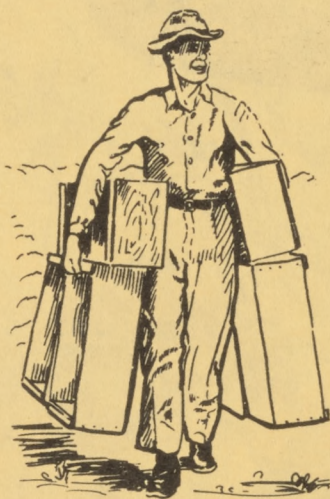
HOW TO PICK CANNING TOMATOES

by P. A. Minges and John H. MacGillivray

Canneries want firm, ripe, well colored fruit with few defects. A good tomato picker does not make useless motions. He works at a steady pace and is careful in handling fruit. He picks two rows of tomatoes at one time.

CARRYING BOXES

Distribute boxes down between two rows to be picked. Carry six boxes at once. Return filled boxes to the truck roadway.



PAILS MAY BE USED

Sometimes fruit is picked into pails and carefully emptied into boxes at the roadway. This method is not as efficient as picking directly into the boxes.



ABOUT THE AUTHORS:

Dr. Minges is Extension Specialist in Vegetable Crops.
Dr. MacGillivray is Professor of Vegetable Crops.

HANDLING VINES

Handle vines gently. Roll vines over to pick fruit on the bottom of the plant. Return the vines to their normal position after you have picked the fruit. This will prevent sunburning of unpicked tomatoes.

PICKING FRUIT

Pick fruit without stems. Use a twist or a pry to remove tomatoes from the vine. Avoid a straight pull or jerk. When you pull a tomato straight out you may break the branch.



DEFECTS Tomatoes must pass the canning grade. Learn from your foreman the kinds to discard. Some common defects and tolerances are listed here:

SERIOUS DEFECTS	UP TO 25% WASTE PER FRUIT	WHOLE TOMATO INVOLVED
Worms—discard all damaged tomatoes	Sunburn	Overripe
Mold —waste allowed 10% or less	Sunscald	Shriveled
Rot —waste allowed 20% or less	Growth cracks	Frozen
	Green ends	Poor color
	Yellow ends	
	Insect bites	

PICK FOR SPEED . . .

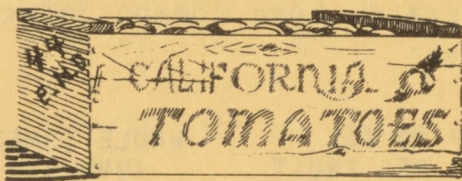
. . . AVOID USELESS MOVEMENTS



Pick with both hands close together.



Fill both hands with tomatoes before moving the box. Keep lug close to the area you are picking.



Fill the box level full. See that the corners are well filled. Take partly filled boxes to your next two rows.

Cooperative Extension work in Agriculture and Home Economics, College of Agriculture, University of California and United States Department of Agriculture cooperating.

Distributed in furtherance of the Acts of Congress May 8 and June 30, 1914.

J. Earl Coke, Director, California Agricultural Extension Service.